Nr. 38. Kraków, 21 Września 1895. Rok XII.

Tygodnik Rolniczy.

Organ c. k. Towarzystwa rolniczego Krakowskiego.

Prenumerata wraz z przesyłką pocztową wynosi: w państwie austr. rocznie 6 złr. w. a., półr. 3 złr. w. a., w W. ks. poznańskiem i całem państwie niem. rocznie 12 marek, półr. 6 marek, w Królestwie polskiem rocznie 6 rubli, półr. 3 ruble. Dla pp. Oficyalistów pryw. rocznie 4 złr. w. a. Pojedynczy numer 12 ct. w. a. Cena inseratu od miejsca wiersza dwułamowego dla członków Tow. okręg., prenumerujących „Tygodnik“ 4 centy, dla wszystkich innych 8 centów.

„Tygodnik rolniczy“ wychodzi w Sobotę każdego tygodnia. Niefrankowanych listów nie przyjmuje się. Reklamacye nieopieczętowane nie podlegają opłacie pocztowej. Manuskrypta winne być opatrzone podpisem autora; nieumieszczonych nie zwraca się. Zamówienia na „Tygodnik“ i ogłoszenia, przyjmuje Administracya „Tygodnika“ przy ulicy Garbarskiej, l. 7, artykuły zaś należy odsyłać do Redakcyi przy ulicy Garncarskiej l. 5.

Z naukowej wycieczki Dublańczyków do Wielkopolski.

napisał

Dr. Stefan Pawlik.

(Ciąg dalszy.)

II.

Wycieczkę tegoroczną dublańską, w której wzięli udział profesorowie z uczniami II-go i III-go roku, urządzono celem zwiedzenia wystawy w Poznaniu i naocznego przekonania się o stanie i postępach kultury rolniczej w gospodarstwach polskich W. ks. Poznańskiego.

Wobec przygotowanego z góry planu przez Komitet Obywatelski, który na przyjęcie uczestników wycieczki zawiązał się z ramiania Centralnego Towarzystwa gospodarskiego dla W. ks. Poznańskiego i grona obywateli m. Poznania, zadanie tegorocznej wycieczki w Poznańskie osiągnięte zostało w niepospolitej mierze.

Uczestnicy tejże mieli sposobność naocznego przekonania się o wynikach umiejętnej pracy obywatelskiej, zmierzającej we wszystkich kierunkach do zapewnienia bytu materyalnego rolników, w poprzednio zarysowanych, nader trudnych warunkach naturalnych, ekonomicznych i politycznych.

W sobotę 1 czerwca b. r. popołudniu wspaniałymi pojazdami podmiejskich włościan gminy Jerzyce, zawieziono nas do fabryki nawozów sztucznych, będącej obecnie własnością Towarzystwa akcyjnego, dawniej Maurycego Milcha i Spółki. Fabryka ta jest najznaczniejszą w kraju; obejmuje ona obecnie 3 zakłady do wydobywania kwasu siarkowego, z których zbudowany w 1871 roku, zwiększono w r. 1889 trzykrotnie. Za pomocą wydobytego kwasu siarkowego wytwarza się z fosfatów dawniej rosyjskich, obecnie sprowadzonych z Ameryki północnej (Florydy), superfosfaty.

Oprócz tego zwiedzono tamże znajdującą się fabrykę kleju, w której wyrabia się z surowych kości, sprowadzonych z Niemiec i Królestwa Polskiego, klej, żelatyna, proszek klejowy, tłuszcz z kości i mąkę z kości wszelkiego rodzaju. Sześć młynów kulowych przerabia znaczne ilości żużli Thomasa, sprowadzanych z hut śląskich.

Roczna produkcya wszystkich fabrykatów wynosi 1,000.000 cetnarów, które rozchodzą się w W. ks. Poznańskiem, na Śląsk, Pomorze, Brandenburgię, Prusy Zachodnie, wreszcie do zaboru rosyjskiego, Skandynawii, Austryi, Anglii i Ameryki.

Fabryka posiada od r. 1891 własny tor kolejowy 800 m. długi, łączący ją z głównym torem, z 4-torowym dworcem; ma własną straż pożarną, kuźnię, blacharnię, kotlarnię, warstat ciesielski oraz młyn do żuzli Thomasa na górnym Śląsku.

W fabryce pracuje około 350 robotników, pomiędzy którymi przeważną część stanowią Polacy, niestety

przy najcięższych i najszkodliwszych zdrowiu robotach. Szczegółowe wyjaśnienia dawali uczestnikom wycieczki dyrektor fabryki i miejscowy chemik.

Urządzona z postępem rozwoju według zasad nowoczesnej techniki, była niesłychanie cennym i pouczającym objektem demonstracyjnym.

W niedzielę rano po nabożeństwie w kościele u fary udali się uczestnicy wycieczki na zwiedzenie pamiątek i osobliwości miasta Poznania. Zwiedzono muzeum imienia Mielżyńskich, Towarzystwa Przyjaciół Nauk, obejmujące cenną bibliotekę, galerye obrazów, gabinet rycin, gabinet numizmatyczny, muzeum historyczne, gabinet Kraszewskiego, muzeum przyrodnicze i archeologiczne. Następnie zwiedzono ratusz, tum i teatr polski.

Popołudniu udano się na plac wystawy, gdzie znowu głównie dział maszyn rolniczych i wszystko co z gospodarstwem wiejskiem związane, szczegółowo oglądano. Nazajutrz tj. w poniedziałek, ranek poświęcono również wystawie, szczególnie działowi machin gorzelniczych, fabryki znanej ze znakomitych wyrobów pp. Urbanowskiego, Ramockiego i Spółki w Poznaniu. Nader szczegółowe objaśnienia pp. Urbanowskich na okazach, w ich pawilonie wystawionych, były nadzwyczaj pouczające.

Uczestnikom rozdano katalogi wydane przez wspomnianą firmę, w których bardzo wiele cennych rysunków i dokładnych opisów maszyn gorzelnianych się znajduje.

W pawilonie głównym dział pracy kobiet Polek przypomniał zwiedzającym wystawę lwowską, a możemy się poszczycić, że praca Polek daleko poważniej, piękniej i gustowniej przedstawia się, aniżeli Niemek obok zaraz sąsiadujących. I tam też panie Wielkopolanki podejmowały uczestników wyrobami skrzętnych gospodyń domowego przemysłu.

Pomiędzy wieloma wystawcami Polakami poważne miejsce zajmują obok wyżej wymienionych, maszyny Cegielskiego, wyroby stolarskie Zeylanda, papierosy Sulimy, likiery Kasprowicza, wyroby kamieniarskie Krzyżanowskiego (także i nasze firmy: zapałki Szujski Moraczewski i Spółka, perfumy i kosmetyki i t. p. Ihnatowicza, nawozy sztuczne Wanga, wyroby mączne młyna parowego Marynowski i br. Brunicki) i wiele innych z Księstwa, świadczących o chlubie polskiego przemysłu.

W poniedziałek popołudniu staraniem dra Teodora Kalksteina, dyrektora banku ziemskiego, udała się wycieczka do Naramowic, celem zobaczenia włości rentowych, założonych tamże przez bank ziemski w Poznaniu. Obszerny wykład dra Kalksteina dał obraz rozumnej, solidarnej pracy ludzi, przejętych gorącą chęcią służenia jednej wielkiej idei utrzymania w rękach własnych drogiego zagona ojczystego, a o owocach tej pracy mieli uczestnicy wycieczki sposobność naocznie się przekonać.

Część Naramowic, kupioną przez znanego działacza w tym kierunku p. Taczanowskiego, obejrzano dzięki uprzejmości właściciela. Grunta Naramowic są dwojakiego rodzaju: wyżej położone są pochodzenia lodowcowego, lecz z większą ilością głazów narzutowych, niższe zaś murszowate napływy, które tylko przy zastosowaniu nadzwyczajnie silnych dawek żuzli Thomasa i kainitu, oraz przemieszaniu warstwy wierzchniej ze spodnią więcej piasczystą, przyjemnie przedstawiają się oczom jako bujne łąki. Górne pola bez kainitu i żuzli obyć się nie mogą, a uczestnicy wycieczki podziwiali wspaniałe żyto na lotnym piasku po łubinie z dodatkiem wspomnianych nawozów.

Kierunek hodowli bydła w Naramowicach, wobec bliskości dobrego miejsca zbytu, jakiem jest miasto Poznań, jest mleczny i opasowy. Krowy wysokiej mleczności o ile można bywają utrzymywane, za zmniejszeniem zaś dawek mleka podpasane i za dobrą cenę przez rzeźników poznańskich chętnie nabywane.

Późnym wieczorem powrócono do Poznania, z myślą, iż nazajutrz rano wyruszymy do gospodarstw i zakładów przemysłowych na kresach W. Ks. Poznańskiego położonych.

We wtorek też rannym pociągiem wyjechaliśmy stosownie do z góry ułożonego planu do Wronek. Zastęp pojazdów hr. Mieczysława Kwileckiego oczekiwał nas na stacyi i po kilku minutach stanęliśmy przed fabryką syropu i krochmalu, będącą własnością „Banku rolniczo-przemysłowego". Po powitaniu uczestników przez dyrektora fabryki Wgo Łubieńskiego przystąpiono do zwiedzania. Szczegółowych objaśnień udzielali dyrektor Łubieński i miejscowy chemik. Fabryka wyrabia syrop Capillair, syrop do jedzenia, cukier Capillair, mąkę kartoflaną i krochmal kartoflany. Krochmalnia jest urządzoną według systemu rynewkowego.

Po nader gościnnem przyjęciu wsiedliśmy ponownie do pojazdów, celem dalszego wypełnienia programu, tj. zwiedzenie majątków Mieczysława i Stefana hr. Kwileckich, Oporowo i Dobrojewo, położonych w powiecie szamotulskim.

Gleby obydwóch majątków są pochodzenia lodowcowego, piasczyste glinki rozmaitej zwięzłości o podglebiu trudno przepuszczalnem, wskutek czego ich własności fizykalne nieszczególne. W latach suchych gleba bardzo wysycha, w latach mokrych i na wiosnę jest zbyt wilgotną z powodu nieprzepuszczalnego podglebia. Jedynie przy pomocy drenów, udaje się o tyle o ile stosunki te regulować, którą to melioracyę w obydwóch majątkach w znacznej części już przeprowadzono.

Z nawozów sztucznych używane od dawna (30 lat) superfosfaty, dziś po części zastąpione żuzlami Thomasa i według słów Mieczysława hr. Kwileckiego koniczyna czerwona zaczęła się dopiero w ostatnich latach udawać, dzięki stałym silnym dawkom kwasu fosforowego. Z zewnętrznej charakterystyki gleby samej

wnioskować można, że jest w stadyum III-ciem według prof. Czarnomskiego (patrz: „Rola, jej pochodzenie i gatunki) t. j. utraty alkaliów i kwasu fosforowego, i że opłacać będzie obok stosowania nawozów fosforowych i użycie potasowych. W b. r. właściciel Oporowa zachęcony rezultatami sąsiadów, zaczyna stosować kainit i sądzimy, że w ten sposób rentowność dotychczas wyłącznie używanych nawozów fosforowych i azotowych znakomicie podniesioną zostanie, i zapewnione będę plony koniczyn, tak ważną rolę w tamtejszem gospodarstwie odgrywające.

Naturalne warunki gleby przez swoją różnorodność na niewielkiej nawet przestrzeni pojedynczych niw, utrudniają w wysokim stopniu prowadzenie gospodarstwa i z innych względów niezbyt łatwego.

Płodozmian w Oporowie na folwarku Bobulszyn obejmuje 19 pól po 106 mórg magdeburskich:

1. Ugór XX*)
2. Ozimina
3. Okopowe (ziemniaki)
4. Jarzyna na saletrze chilijskiej 50 funt.
5. Koniczyna
6. Żyto na superfosfacie 18% 50 funt.
7. Żyto
8. Ziemniaki X
9. Mieszanka na ziarno
10. Żyto X
11. Ugór
12. Żyto
13. Ziemniaki
14. Ziemniaki X
15. Jarzyna na saletrze chilijskiej 50 funt.
16. Koniczyna czerwona
17. Koniczyna czerwona
18. Żyto na superfosfacie 18% 50 funt.
19. Żyto

Folwark główny majątku Dobrojewo obejmuje 2200 morgów magd. ziemi ornej i 370 m. łąk. Płodozmian ma następujący:

1. Koniczyna, pastwisko.
2. Żyto na 1 cetnarze superfosfatu 18%
3. Ziemniaki, marchew, buraki pastewne.
4. Groch, mieszanka, bobik na 1 ctr. superf. 18%.
5. Żyto, pszenica na saletrze chilijskiej 50 ft.
6. Żyto X, saletra chilijska 25 ft.
7. Owies, jęczmień na saletrze chil. 40 ft.
8. Ugór podsiany zieleniną XX.
9. Żyto, pszenica.
10. Ziemniaki.
11. Ziemniaki XX.
12. Jęczmień, owies na saletrze chilijskiej 30 ft.

*) XX oznacza pełną dawkę nawozu stajennego; X oznacza półnawozu.

Na polach po za rotacyą będących:

1. Ziemniaki.
2. Żyto.
3. Łubin i seradela na ziarno.

Skład inwentarza żywego w folwarku dobrojewskim:

Koni roboczych	30	sztuk
Wołów roboczych . . .	24	„
Krów mlecznych . . .	63	„
Buhajów	4	„
Źrebaków	30	„
Jałownika	74	„
Cieląt	58	„

W obydwóch majątkach uprawiają celem zmniejszenia ryzyka w dochodzie, różne odmiany poszczególnych roślin, i tak żyto: Blomeyer, Bestehorn i Pirnauskie; owies: Beseler i proboszczowski; ziemniaki: Wielki kanclerz, Ateny, Niebieskie olbrzymy, Juno, książe Lippe, prezydent Junker, dr. Lucius, Early-rose, Early-Perl, Imperatory i t. d. w końcu pszenicę Kostromkę, i jęczmień hannacki. Oziminy dają prawie zawsze wyższe plony, aniżeli jarzyny. Uprawa roli staranna nie pozostawia nic do życzenia, rozkład dawek nawozowych właściwy; mniej cokolwiek starania w przechowywaniu i konserwowaniu mierzwy stajennej.

(Dokończenie nastąpi).

Łubin czarny.

Z powodu zamieszczonej w Nr. 34 *Rolnika i Hodowcy* wzmianki o łubinie czarnym, zaczerpniętej ze źródeł zagranicznych, otrzymała Redakcya tejże gazety sprostowanie od p. Edmunda Dobrzańskiego, zasłużonego hodowcy tej cennej rośliny i znanego autora nieoszacowanego dziełka o łubinie. Otóż cała zasługa wyprodukowania łubinu czarnego należy wyłącznie do p. D., który doszedł do tego kosztem wieloletnich mozolnych zabiegów.

„Łubin czarny“, pisze p. D., „nigdy na Syberyi nie rósł, ani jej nie widział; raz, że z przyczyny długiego peryodu wegetacyi (4 miesięcy) łubinów żółtych, prawdopodobnie wcale tam nie dojrzewa; powtóre, dla tej prostej i arcy naturalnej przyczyny, że wytwórcą jego jestem ja sam, produkujący tę przez siebie u nas w kraju ustanowioną odmianę już od roku 1882. Wytworzoną zaś została drogą doboru i sztucznego zapładniania ziarn najciemniejszych, wybieranych ze zwyczajnego łubinu żółtego, a następnie staranna tychże selekcya. Proces powyższy, przy starannej segregacyi ziarn, najbardziej do czarnego typu zbliżonych, a jednocześnie możliwie przed siewem odgoryczanych, powtarzany corocznie po upływie lat 5-ciu, doprowadził do ustalenia typu i rozmnożenia o tyle, że już w roku 1885 znany był w handlu krajowym, pod nazwą „łubinu czarnego“.

W roku 1886 po raz pierwszy zaprodukowałem na wystawie rolniczej w Warszawie dwie moje nowe odmiany łubinu: czarny i biały grochowy, obie żółto kwitnące, nagrodzone wraz z innemi nasionami dyplomem uznania. W r. 1891 łubinowi czarnemu przyznano list pochwalny; w r. 1893 medal bronzowy. To świadczy, że odmiana powyższa, będąc od tak dawna zaszczytnie w kraju odznaczaną, miała prawo być znaną szerszemu ogółowi. Że jednak ogół rolniczy nie zainteresował się nią jak należało (bez względu, że wydane nakładem moim dziełko pod tytułem: „Łubin i jego użytki", odmianę powyższą obszernie opisuje), to już, niestety, taki zazwyczaj los spotyka wszystkie rodzinne wynalazki lub talenty, wtedy dopiero stające się pożytecznymi, dobrymi, wielkimi itd. skoro zdobędą stempel zagraniczny, lub jak w tym razie, rozsławi je niemicka blaga na wyzysk i spekulacyę obliczona. Taką dopiero drogą, własny mój w kraju wyprodukowany łubin, rodacy moi nabywają u Monhaupta we Wrocławiu, płacąc tamże więcej za pud, niż tenże sam płaci mi za korzec. Na tem miejscu czuję się w obowiązku objaśnić, w jaki sposób powstała historya syberyjskiego pochodzenia łubinu czarnego.

Po wystawie w r. 1891 skład nasion Zabłockiego w Kijowie zaproponował mi dostarczenie sobie łubinu czarnego, celem zaprodukowania tegoż na wystawie charkowskiej, co też uczyniłem. W r. 1882 pewną ilość tegoż łubinu zakupił u mnie do swego składu p. J. Brokl z Kijowa. Zauważywszy dość żywe zainteresowanie się kupujących, ochrzcił on mój łubin nazwą „Syberyjskiego", gdyż pod taką właśnie nazwą nabył go tam niejaki p. Seichter, niemiec, i pierwszy zawiózł do Prus.

W następnym zaś roku otrzymał od p. Seichtera 100 f. łubinu czarnego niejaki p. Schrape ze Śląska, a odnalazłszy w nim wiele cennych zalet, zakomunikował je p. J. Monhauptowi, właścicielowi wielkiego składu nasion we Wrocławiu. Zainterpelowany przez tegoż p. Brokl odkrył p. M. źródło produkcyi i od tej chwili tj. od wiosny r. 1893, dom J. Monhaupt Nachfolger, stale wprost odemnie całą produkcyę zakupuje. Wszakże większego rozgłosu w Niemczech nabył łubin ów właśnie z chwilą, gdy firma J. Monhaupta rozesłała akademiom i stacyom chemicznym, które wykazały najwyższą, z pomiędzy znanych, zawartość proteinu i tłuszczów, przy mniejszej o 15% zawartości goryczy.

Po za tem, w odmianie rzeczonej, oprócz równiejszego dojrzewania i większej nieco plenności, wszystkich owych, tak licznych przez pisma niemieckie przypisywanych jej pożytków, dotąd nie skonstatowałem.

Pomimo, że mój „biały łubin grochowy" przy tem samem bogactwie składników proteinowych, zawierający mniej goryczy i udający się zarówno na lżejszych ziemiach, jak i na dość ścisłych glinkach, stawiam o wiele wyżej od czarnego, i aczkolwiek obie te odmiany od lat 10 pomieszczając w handlu, nie uważałem za właściwe poprzedzać je hałaśliwą reklamą lub banalną blagą, to jednakże publicznie zaprotestować muszę przeciwko przywłaszczaniu, w celach osobistego zysku, moich praw producenta, oraz tej odrobiny zasługi, jaka w udziale przypaść mi może za przysłużenie się przemysłowi rolnemu nową pożyteczną odmianą".

Czy przy obecnych cenach opłaca się uprawa lnu?

Od dłuższego już czasu łożone są starania o podniesienie u nas uprawy lnu, która dawniej zajmowała w krajowej, szczególnie włościańskiej produkcyi bardzo ważne miejsce, lecz wskutek nowych wynalazków, w fabrycznej wyprawie włókna, cofnęła się do znacznie mniejszych rozmiarów. Gdy jednak len, nawet nieroszczony i niewyprawiony, znajduje odbyt, zachodzi więc pytanie, czy przy obecnych cenach takiego produktu, uprawa jego może być intratną? Odpowiedź na to znajdujemy w Nr. 69 *Wiener Landw. Zeitung* w artykule p. I. van Houtte'a, który oświadcza, iż przy 1-metrowej długości lnu, uprawa jego opłaci się nawet w pogorszonych obecnie stosunkach handlowych. Zdanie swoje popiera następującym rachunkiem:

Przy 1-metrowej wysokości, zbiera się z hektara 40—50 ctr. metr. suchego lnu i około 5 ctr. metr. ziarna. Wydatki i dochody przedstawiają się następująco:

Wydatki.

Czynsz dzierżawny z ha	54 złr.
Uprawa roli: jedna głęboka a dwie płytkie .	20 „
Bronowanie i walcowanie	5 „
Nawóz sztuczny: 5 ctr. metr. kainitu po 3 złr., 1·5 ctr. metr. superfosfatu po 8 złr. . .	27 „
Nasienie rosyjskie 2 ctr. metr. po 15 złr. . .	30 „
Plewienie, co najmniej	10 „
Ubezpieczenie od gradu	15 „
Wyrywanie i kupkowanie garści	35 „
Wiązanie i zwożenie	8 „
Omłócenie ziarna	5 „
Razem rozchód	209 złr.

Dochody.

45 ctr. metr. suchego lnu po 5 złr.	225 złr.
5 ctr. metr. ziarna po 12 złr.	60 „
10 ctr. metr. plew z główek po 2 złr. . . .	20 „
Razem dochód	305 złr.

Pozostaje zatem czysty dochód z hektara **96** złr.

Plewy główek mają dosyć znaczną wartość pożywną, gdyż podług rozbioru, wykonanego w stacyi próbnej w Möckern, zawierają: 11·7% wody, 4·6% tłuszczu, 6·6% azotu, 35·1% węglowodanów ekstraktowych, 31·4% surowego włókna i 10·6% popiołu.

Rzecz naturalna, że w rachunku powyższym nastąpić mogą pewne, często nawet bardzo znaczne zmiany

na niekorzyść dochodu czystego, szczególnie jeżeli ziemia i klimat nie nadają się do tej uprawy, albo też jeżeli robota nie będzie wykonaną umiejętnie i dokładnie. Różnica też nastąpi przy mniejszej, np. 70-cio centymetrowej wysokości lnu i będzie wogóle o tyle większą, o ile len okaże się niższym. Wiele też zależy od czystości pola, by nie kosztowało zbyt wiele plewienie, oraz od wprawy robotnika przy wyrywaniu, układaniu i wiązaniu lnu. W każdym razie potrzebną jest znajomość obchodzenia się z lnem, i wreszcie przeprowadzenie prób z uprawą jego w danej miejscowości.

Sprawozdanie o kursie mleczarskim w Bachórzu.

Pierwotnie na folwarku Harta zapowiedziany kurs mleczarski odbył się w dniach od 1 do 15 lipca 1895, przy oborze p. Zdzisława Skrzyńskiego w Bachórzu, w pow. dynowskim, podług programu przedłożonego w swoim czasie Komitetowi c. k. Towarzystwa gospodarskiego przez p. Jana Biedronia, kierownika kursu.

Słuchaczów było dziewięciu zwyczajnych, a trzech nadzwyczajnych, a mianowicie:

1. Młotek Maryan, kierownik szkoły w Porsznie pod Nawaryą (Starostwo Lwów).
2. Orłowski Józef, nauczyciel szkoły etatowej w Bachorcu (Starostwo Przemyśl).
3. Kawałek Maciej, gospodaz z Niewistki (Starostwo Brzozów).
4. Skulisz Benedykt, polny z Dynowa (Starostwo Brzozów).
5. Dańko Ignacy, gospodarz z Wesoły (Starostwo Brzozów).
6. Frotek Andrzej, syn gospodarza z Wesoły.
7. Kruczkówna Julia z Błażowy (Starostwo Rzeszów).
8. Kwasiżur Maryanna z Bachórca.
9. Cypula Michał z Bachórza.

Nadzwyczajni słuchacze byli:

10. Krasicki Ksawery z Bachórca.
11. Osłowski Antoni, uczeń II. roku seminaryum nauczycielskiego.
12. Wodyński Stanisław ze zarządu dóbr Błażowa.

Kurs obejmował programem wykłady teoretyczne o mleku i jego własnościach, badanie zawartości tłuszczu, o sposobach obchodzenia się z mlekiem od udoju aż do zapakowania świeżo wyrobionego masła do przesyłki i ekspedycyi pocztą. Ćwiczenia praktyczne przy separatorze Lavala Alpha, maślnicy Victoria i przy wygniataczu masła zajmowały cały czas słuchaczów pod kierunkiem p. Biedronia, który, by ani jednej chwili nie tracić, zawsze nader treściwie, zrozumiale a przytem specyalnie fachowo udzielał słuchaczom tak inteligentniejszym, jak i mniej wykształconym, właściwych objaśnień i nader cennych wskazówek, w przystępny dla każdego sposób. Dosyć nadmienić, że w ciągu tych czternastu dni przerobiono na separatorze 4190 litrów mleka i wyrobiono 160·40 kg. masła, aby pojąć, że słuchacze mogli sobie praktykę dostatecznie przyswoić.

Ostatniego dnia kursu odbył się w obecności Prezesa i członków Rady Oddziału dynowskiego egzamin i rozdanie świadectw. Przy tym egzaminie mogli obecni sprawdzić, że wszyscy słuchacze z kursu skorzystali i nabyli potrzebnych wiadomości, by w zakresie mleczarstwa nabiałowego skutecznie pracować. Dodać tu jeszcze wypada, że w ciągu kursu zainterasowanie sąsiednich dworów było znaczne i nieraz koło słuchaczy pana Biedronia powiększało się gośćmi z okolicy.

W niedzielę 7 lipca miał p. Biedroń popularny wykład dla gospodyń wiejskich, których, pomimo ulewnego deszczu, spora się liczba zebrała. Sposób odseparowania śmietanki od mleka przez centryfugę tak dalece trafił do przekonania zebranym gospodyniom wiejskim, że już kilka z nich powzięło zamiar zbywające im mleko posyłać do centryfugi p. Skrzyńskiego, a wieś Wesoła, która dwóch słuchaczów przysłała, nosi się z myślą założenia u siebie Spółki mleczarskiej.

Tak więc wynik kursu mleczarskiego w Bachórzu nazwać można zadawalniającym, a zainteresowanie się naszych ziemian sprawą gospodarstwa nabiałowego będzie miało wielkie znaczenie nietylko dla ich własnych gospodarstw, ale i dla kraju, gdzie dotychczas źle wyzyskiwana część dochodu z nabiału przejdzie na racyonalne i większy dochód przynoszące tory.

W końcu należy wyrazić podziękowanie i wdzięczność p. Zdzisławowi Skrzyńskiemu, który na użytek kursu mleczarskiego nietylko oddał wszelkie maszyny, przyrządy, naczynia i zapas codziennego mleka, ale i dał gościnę kierownikowi i słuchaczom kursu, a przez to przyczynił się w wielkiej mierze do pomyślnego wyniku całego kursu mleczarskiego w Bachórzu.

Że kurs powyższy tak pomyślnym skutkiem został uwieńczony, zawdzięczyć należy usilnym staraniom hr. Ignacego Krasickiego, prezesa oddziału dynowskiego i delegata Komitetu, który trafnie oceniając ważność takich praktycznych pouczeń, zajął się jego urządzeniem i przeprowadzeniem.

Sprawozdanie chmielarskie.

Bardzo ciepły i pogodny czas w drugiej połowie sierpnia przyczynił się do szybkiego zebrania i wysuszenia chmielu, co wpłynęło nader korzystnie na jakość jego. Ilość jest mniej zadawalniająca i z wszystkich państw zagranicznych jak również z Nowego Jorku i Chicago donoszą, iż plon tegoroczny wyniesie ledwie 75% zbioru zeszłorocznego. Mimo tego ceny chmielu nowego są dosyć niskie i stosownie do jakości jego

wynoszą w Niemczech i w Austryi od 60 do 110 marek za 50 kilogramów. Producenci pocieszają się nadzieją, że ceny nie są jeszcze ustalone i rachują na na ich podniesienie się. Najwyżej płaconym jest chmiel z Czech, Bawaryi i Wirtembergii.

W krajach austryackich zbiór chmielu wypadł pod względem ilości średnio, co do jakości jednak jest przeważnie bardzo dobry. Najwyższe ceny ofiarują za chmiel czeski, szczególnie z okolicy egierskiej, gdzie płacą po 85—90 złr. za 50 kg.

Co do Galicyi, to podług sprawozdań nadesłanych do Ministerstwa rolnictwa, chmiel w okolicach pagórkowatych zachodniej części kraju ucierpiał wskutek burz. W niektórych chmielnikach, z zebranych z ha 245—300 kg. chmielu trzeba potrącić 30% na braki. W okolicach górzystych zachodniej części kraju uzyskano plon prawie dwa razy większy, aniżeli w roku poprzednim, jakość jego jednak jest w niektórych chmielnikach uszkodzoną przez poczerwonienie. Za czysty towar ofiarują tam 56—80 złr. za 56 kg. W okolicy Krakowa tak ilość jak i jakość nowego chmielu jest średnio dobrą. We wschodniej Galicyi plon chmielu jest zadawalniający tak co do ilości, jak i jakości; w niektórych tylko miejscach kolor jest nieco wadliwy. W okolicy Brodów chmiel później zebrany jest o wiele lepszym, aniżeli wcześniejszy.

W Ks. Poznańskiem plon chmielu jest dobrym, a i jakość jego nie pozostawia wiele do życzenia.

ROZMAITOŚCI.

Milionowe straty. Zwracamy uwagę na anons tego tytułu.

Ilość wody dla mleczarni dobrze urządz nej powinna być pięć do sześciokrotną ilości mleka w mleczarni przerabianego, z której to ilości wody około jedna dziesiąta część powinna być gorącą (do czyszczenia naczyń, narzędzi i t. p.). W *Milch-Zeitung* podany jest przez p. M. następujący przykład z praktyki: „Posiadam zbiornik zimnej wody, obejmujący 3000 litr. i zbiornik gorącej wody na 1000 litrów. Pompa studzienna dostarcza 3000 litrów wody na godzinę. Przed rozpoczęciem codziennej roboty mam zawsze pełny zbiornik, podczas roboty zaś pracuje pompa, ażeby mieć podczas separowania ciągle wodę do chłodzenia śmietanki i chudego mleka. W godzinie produkuje się 300 kg. śmietanki i 1300 kg. chudego mleka. Na chłodzenie zużywam 2000 litrów zapasu i to co pompa w dwóch godzinach dostarczy, czyli 6000 litrów, razem więc 9000 litrów zimnej wody. Do czyszczenia naczyń podłogi itp. używam, z wyjątkiem tylko izby do gniecenia masła, jedynie gorącej wody, około 1000 litrów ze zbiornika łącznie z wodą kotłową; do popłukiwania potrzeba mi jeszcze około 500 litrów, tak, że przy ilości 2000 litrów mleka codziennie separowanego zużywam około 10.500 litrów wody".

Suche gałęzie przyciągają pioruny. Podług najnowszych badań dra Fünfstück'a w Stutgardzie, suche gałęzie zwiększają niebezpieczeństwo uderzania piorunów w wysokie drzewa. Wiadomem jest wprawdzie od dawna, że szczególnie drzewa wysokie podlegają najwięcej uderzeniom piorunów, nie przypuszczano jednak, że ważną w tem rolę odgrywa tak rodzaj drzewa, jak i znajdujące się na niem suche gałęzie. Wymieniony powyżej uczony sprawdził dokładnie, iż niebezpieczeństwu temu podlegają najmniej drzewa mocno oleiste jak np. buki, orzechy włoskie itp.; najczęściej zaś drzewa zawierające w swych celkach krochmal, jakiemi są: dąb, topola, wierzba, sosna i inne. Wynika to z powodu, iż drzewa oleiste są złemi przewodnikami elektryczności. Dalsze doświadczenia wykazały, że jeżeli na drzewie znajdują się gałęzie suche, iskra elektryczna przeskakuje przedewszystkiem na nie, choćby skierowaną była pierwotnie na gałęzie zielone. Objawiało się to zawsze jednostajnie bez względu, czy drzewo było oleiste lub krochmalne. Badania mikroskopiczne wykazały, iż gałęzie zupełnie suche nie zawierały żadnego tłuszczu, chociaż należały do drzewa oleistego. Spostrzeżenia te są bardzo ważne dla rolników i ogrodników, i powinny spowodować tem staraniejsze oczyszczanie części uschniętych z drzew, tak ozdobnych jak i owocowych.

Sterylizacya śmietanki ze stanowiska mleczarń współkowych włościańskich. Ważny fakt, lecz o którym nie wszyscy wiedzą, jest, że masło można robić ze śmietanki prażonej, a nawet i ze zwarzonej. Otrzymuje się produkt wyborny, niczem nieustępujący masłu robionemu ze śmietany słodkiej lub kwaśnej.

Fakt ten jest nadzwyczaj ważny, gdyż pozwala z mleka zawierającego bakterye, źle zakonserwowanego, alo świeżego, robić masło dobre i trwałe. Śmietanka z takiego mleka zrobiona i masło z niej wyprodukowane będą dobre i smaczne, ale nietrwałe (jak zwykle bywa chłopskie masło), bo będzie zawierać wiele bakteryj, które prędko zrobią masło niesmacznem, jełkiem. Sterylizacya śmietanki zapobiegnie temu, gdyż wyniszczy bakterye. Sterylizacyę tę można uskutecznić, ogrzewając śmietankę do 100 stopni i utrzymując w niej przez 2 godziny. Gotowanie jest zbędne. Owa temperatura wysoka zabija wszystkie bakterye. Śmietankę następnie trzeba ochłodzić i robić masło jak zwykle.

Otóż gdy się przerabia mleko włościańskie, pochodzące od znacznej liczby gospodarzy, wówczas ma się do czynienia z mlekiem zarażonem bakteryami i masło trwałem być nie może, a więc nie nadaje się do szerszego handlu. Sterylizacya zapobiega tej niedogodności i czyni masło trwałem (*Gazeta mleczarska*).

Ocet z owoców spadających. Do wytworzenia octu nadają się wszelkie gatunki owoców, czy to ziarnkowych czy pestkowych, jak również i rozmaite jagody. Bez względu także na jakość owocu, można używać w tym celu odpadków na pół dojrzałych, nieco nadpsutych lub robaczliwych, albo też pozostałości przy suszeniu lub wyrabianiu wina. Najprostszy sposób postępowania polega na rozgniecenia tych owoców, daniu ich do beczki i zalaniu wodą o tyle, by po przykryciu miazgi krążkiem i przyciśnięciu go kamieniami, znajdowało się nieco płynu na wierzchu. Następnie można jeszcze dołożyć miazgę z owoców później przybyłych. Po dostatecznem wyfermentowaniu całej tej masy, wyciska się sok, daje się go prawie pełno do czystej beczułki, stawia się w miejscu jak najcieplejszem i dolewa ciągle do pełności dobrym, mocnym octem tak długo, aż wszelki szum fermentu ustanie. Dla utrzymania czystości przykrywa się otwór deszczułką, którą przybija się lekko dwoma gwoździkami. W ten sposób pozostaje ocet w beczce przynajmniej pół roku, aż do zupełnego ukończenia fermentu octowego. Do sklarowania octu przed użyciem lub dla sprzedaży, daje się do beczki na każdy litr łyżkę proszku węgla kostnego, miesza starannie, a po ustaniu się cedzi przez zwykły filter.

Hodowla ryb na większą skalę ma być rozpoczętą w dobrach hr. Krasińskiej w pow. białostockim gdzie na przestrzeni 200 dzies. łąk mają być urządzone jeziora. Koszt przedsiębiorstwa tego wyniesie 50.000 rubli.

Wystawa jęczmienia i chmielu otwartą będzie w Berlinie w dniach 17 i 18 października b. r., staraniem stacyi doświadczalnej i zakładu naukowego dla piwowarstwa w Berlinie, a przy współudziale związku chmielarzy i niemieckiego związku rolników. Z wystawą połączony będzie konkurs i targ.

Szkoły rolnicze pod rządem rosyjskim. Z Petersburga donoszą, że w ciągu b. r. ma powstać w Cesarstwie 20 nowych szkół rolniczych lub specyalnych odnoszących się do różnych gałęzi gospodarstwa wiejskiego. Największa ich liczba ma być założona w guberniach południowo-zachodnich i taurydzkiej. Z Wilna piszą, że projekt szkoły wyższej techniczno-agronomicznej, zapoczątkowany w r. 1879, zdecydowany został przez tamtejszą radę miejską podług wniosku rady edukacyjnej. Na uposażenie szkoły ma być przeznaczone jednorazowo 100.000 rs. i jeden folwark zamiejski. — W Oranach, pow. trockim, gub. wileńskiej ma być założona szkoła rolniczo-leśna.

Wywóz ptactwa. Wobec poruszonej przez rolników i eksporterów sprawy rozwinięcia na szeroką skalę wywozu żywego i bitego ptactwa za granicę, nie od rzeczy będzie przytoczyć w przedmiocie tym kilka statystycznych danych, które dowodzą, że wywóz ptactwa domowego z państwa Rosyjskiego zwiększa się z roku na rok; gdy bowiem w roku 1887 wywieziono 2,900 549 sztuk ptactwa za sumę 2,890.000 rubli, w r. z. wywóz dosięgnął 4,875.000 sztuk za sumę 4,763.000 rubli. Ptactwo to idzie głównie do Niemiec. Co się natomiast tyczy dziczyzny, to wywóz jej stale się zmniejsza. W roku 1889 wyniósł on sumę 1,383.000 rubli, w następnym 926.000 rubli. Przyczyny tego upatrywać należy w słabej organizacyi systemu wywozowego, co przedewszystkiem najsilniej się odbija na handlu produktami, łatwo ulegającymi zepsuciu.

Oznajmienia.

L. 45292.

Ogłoszenie licytacyi.

Podaje się do publicznej wiadomości, że celem zapewnienia dostawy owsa, siana i słomy dla pociągów miejskich, oraz słomy dla aresztów miejskich w czasie od 1 października 1895 do 30 września 1896 odbędzie się w Wydziale ekonomicznym Magistratu (II piętro od strony klasztoru XX. Franciszkanów) publiczna licytacya ustna i za pomocą ofert opieczętowanych, w dniu 2 września 1895 o godzinie 12 przedpołudniem.

Oferty pisemne składać można w dniu licytacyi do godziny 12 w południe na ręce naczelnika Wydziału I Magistratu.

Wadyum wynosi:

a) na dostawę owsa . . . . . 800 złr.

b) na dostawę siana i słomy . . 500 „

a należy je złożyć w Kasie miejskiej.

Warunki licytacyjne można przejrzeć w Wydziale I w godzinach urzędowych, od 11 przed południem do godz. 1 po południu, gdzie równie otrzymać można formularze ofert.

Magistrat stoł. król. miasta Krakowa

dnia 9 września 1895 r.

Friedlein.

WIADOMOSCI HANDLOWE.

Ceny produktów w złr. za 100 kg.

	Kraków z dnia 17/9			Tarnów z dnia 13/9			Nowy Sącz z dnia 10/9			Rzeszów z dnia 17/9			Wiedeń z dnia 13/9		
	od	do		od	do		od	do	przeciętnie	od	do	przeciętnie	od	do	nowe
Pszenica	7·05	7·70	—·—	6·75	7·—	—·—	—·—	—·—	7·75	—·—	—·—	7·30	6·60	7·15	nowa
Żyto	6·—	7·—	—·—	5·75	6·—	—·—	—·—	—·—	6·75	—·—	—·—	6·30	6·05	6·35	nowe
Jęczmień	5·60	6·50	—·—	5·50	5·75	—·—	—·—	—·—	7·—	—·—	—·—	6·—	5·50	9·75	nowy
Owies	5·60	6·40	—·—	5·30	5·50	—·—	—·—	—·—	6·20	—·—	—·—	6·30	6·40	6·50	nowy
Groch	7·—	10·—	—·—	7·—	9·—	—·—	—·—	—·—	9·—	—·—	—·—	9·15	—·—	—·—	—·—
Fasola	8·—	12·—	—·—	—·—	—·—	—·—	—·—	—·—	—·—	—·—	—·—	13·55	—·—	—·—	—·—
Bobik	—·—	—·—	—·—	5·—	5·50	—·—	—·—	—·—	—·—	—·—	—·—	5·65	—·—	—·—	—·—
Wyka	—·—	—·—	—·—	—·—	—·—	—·—	—·—	—·—	—·—	—·—	—·—	—·—	—·—	—·—	—·—
Tatarka	7·—	8·—	—·—	6·50	7·—	—·—	—·—	—·—	—·—	—·—	—·—	9·35	—·—	—·—	—·—
Proso	6·—	7·—	—·—	5·25	5·50	—·—	—·—	—·—	—·—	—·—	—·—	8 50	—·—	—·—	—·—
Jagły	11·—	13·—	—·—	—·—	—·—	—·—	—·—	—·—	—·—	—·—	—·—	—·—	—·—	—·—	—·—
Kukurudza . . .	—·—	—·—	—·—	7.—	7·50	—·—	—·—	—·—	—·—	—·—	—·—	—·—	5·90	6·10	—·—
Rzepak	—·—	—·—	—·—	8·—	8·50	—·—	—·—	—·—	—·—	—·—	—·—	—·—	—·—	—·—	—·—
Chmiel za 56 kg. .	—·—	—·—	—·—	—·—	—·—	—·—	—·—	—·—	—·—	—·—	—·—	—·—	50·—	95·—	—·—
Koniczyna n. czerw.	—·—	—·—	—·—	—·—	—·—	—·—	—·—	—·—	—·—	—·—	—·—	—·—	—·—	—·—	—·—
Konicz. nas. biała .	—·—	—·—	—·—	—·—	—·—	—·—	—·—	—·—	—·—	—·—	—·—	—·—	—·—	—·—	—·—
Kon. nas. szwedzka	—·—	—·—	—·—	—·—	—·—	—·—	—·—	—·—	—·—	—·—	—·—	—·—	—·—	—·—	—·—
Siano z łąk . . .	2·—	3·—	—·—	1·85	2·10	—·—	—·—	—·—	2·65	—·—	—·—	2·55	1·90	3·10	—·—
Siano z koniczyny .	3·60	3·80	—·—	—·—	—·—	—·—	—·—	—·—	—·—	—·—	—·—	—·—	2·50	3·20	—·—
Słoma	2·80	3·—	—·—	1·80	2·—	—·—	—·—	—·—	2·10	—·—	—·—	1·85	1·70	2·10	—·—
Kartofle hektolitr .	1·60	1·80	—·—	—·—	—·—	—·—	—·—	—·—	—·—	—·—	—·—	2·60	—·—	—·—	—·—
Okowita 75—95° .	60·—	80·—	—·—	—·—	—·—	—·—	—·—	za 1 litr	—·60	—·—	—·—	—·—	—·—	—·—	—·—
„ kont. . .	—·—	—·—	—·—	—·—	—·—	—·—	—·—	—·—	—·—	—·—	—·—	—·—	15·80	16·—	—·—
Masło	—·90	1·10	—·—	—·—	—·—	—·—	—·—	—·—	—·70	—·—	—·—	—·—	—·—	—·—	—·—

Odpowiedzialny redaktor i wydawca Alfons Lippoman. W drukarni Związkowej w Krakowie, pod zarządem A. Szyjewskiego.